

Festeggia il tuo Capodanno al Gallione

Pubblicato: Martedì 17 Dicembre 2019



“Bisogna essere cauti nell’esprimere desideri, perché potrebbero avverarsi.”

J.K. Rowling

Questa l’introduzione alla **serata del Capodanno del Gallione**. Avete presente quei profumi di buono che permeano l’aria della cucina? E quei sapori che restano e stupiscono il palato? Quelle cene che vorreste non terminassero mai per la loro piacevolezza?

La serata che vi aspetta al ristorante Gallione sarà così: un menu pensato con cura dallo **chef Massimo Della Vedova** con **piatti sia di mare sia di terra e abbinamenti raffinati**, forse anche inaspettati. Le portate si susseguiranno alternate ai vini della **Cantina friulana Borgo Magredo** e non mancheranno le coccole, il caffè e gli amari. Una notte allietata dalla musica dal vivo e dedicata ai desideri di ognuno degli ospiti.

Menu di Capodanno



Menù di capodanno

aperitivo di benvenuto dello chef
Cappuccino di carote con sfoglia ai semi di papavero

antipasti
Crema di cavolfiore con coulis di caki e gambero viola di Mazara
Prosciutto crudo affumicato con crème brûlée di formaggio di Frant

primi
Risotto al rosmarino, aglio nero fermentato,
con chutney di mandarino e mandorle tostate
Sfoglia di pasta con salmone dell'Alaska e perlage di tartufo

secondi
Né mare... né terra
Totani in farcia di vitello con crema di fagioli occhiati e crumble di cacao

dessert
Bavarese allo zafferano con marroni e crema di caffè
Coccole e caffè
Panettone artigianale con crema al Grand Marnier,
crema al mascarpone, clementine e frutta secca
Cotechino di musetto con lenticchie

beverage
Compreso alla carta, della Cantina Borgo Magredo (Friuli)
I Bianchi: Chardonnay, Friulano, Sauvignon, Pinot Grigio
I rossi: Cabernet Sauvignon, Refosco penduncolo rosso, Pinot Nero
Vini a tavola 1 bottiglia ogni 3 persone

beverage dessert
Moscato v8+...
Franciacorta Flli. Berlucchi 25° anniversario
Acqua - Caffè - Amari - Grappe

€ 90,00



Per info e prenotazioni: ☎+39 0332 948196 ✉contatti@ristorantealgallione.it

Il ristorante al Gallione è immerso nel verde, con una grande area lounge bar che lo rende perfetto anche per aperitivi ed eventi di ogni tipo. Offre una **cucina ad alto livello a un prezzo contenuto**: l'idea, infatti, è quella di **rendere accessibile un'esperienza da veri gourmand**, in un ambiente raffinato e accogliente.

La struttura è la rivisitazione di una vecchia **cascina lombarda interamente restaurata** e perfettamente integrata con l'ambiente circostante, avvolta da un **ampio parco** punteggiato di gazebi

dove guardare le stelle e degustare un drink; rivela piacevoli sorprese anche al suo interno, dove gli ospiti possono scoprire una collezione di dipinti realizzata appositamente dall'artista Gianfranco Gentile per il Gallione.

Lo staff del ristorante è fatto di persone che lavorano con disciplina e sensibilità e che hanno a cuore il benessere degli ospiti che potranno vivere un'esperienza che va anche oltre il cibo.

Per maggiori informazioni e per riservare il vostro tavolo:

+39 0332 948196

contatti@ristorantealgallione.it

Ristorante Al Gallione | Via Scerè 13, 21020 Bodio Lomnago (VA)

[Facebook](#) | [Sito internet](#)

[divisionebusiness](#)

divisionebusiness@varesenews.it